

Wijn maken in terracotta amforen van eigen bodem

Als amateur wijnmaker ben ik al lange tijd gefascineerd door het eeuwenoude gebruik van aardewerk vaten en kruiken bij

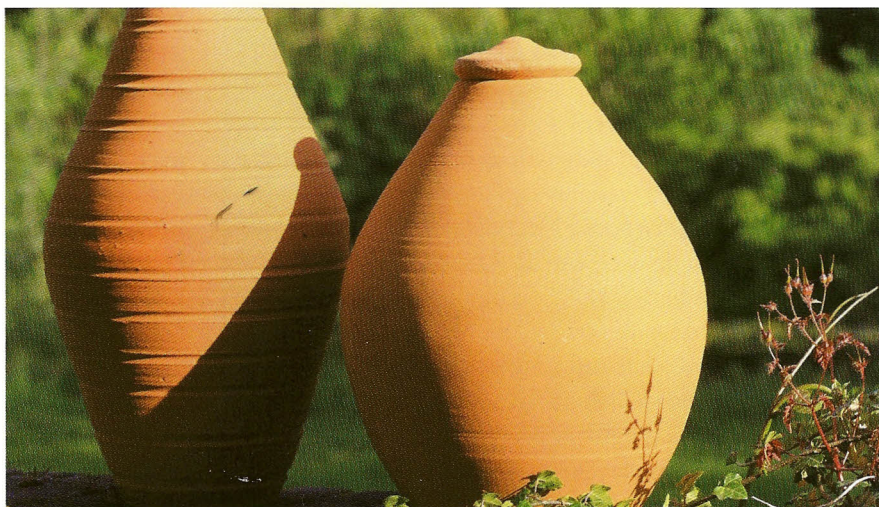
het wijnmaken. Mede vanuit de vraag of dat vertaald zou kunnen worden naar mijn eigen dagelijkse 'amateur wijnmakers praktijk' dook ik dieper in deze materie. Het werd een ware zoektocht die me van historische bronnen, via de kelders van een bekende Italiaanse biodynamische wijngaard, naar een familiebedrijf en een internationaal symposium voor enthousiaste amfoorwijnmakers in Impruneta voerde. En uiteindelijk zelfs naar een Sallandse pottenbakster en een experiment met amforen uit eigen bodem. Wat blijkt, met name in de biologische en BD-wijnbouw mag het gebruik van amforen zich in een groeiende belangstelling verheugen. Prestigieuze wijngaarden als Chateau Pontet Canet en Castello dei Rampolla gebruiken ze inmiddels met succes voor de vergisting, maceratie en opvoeding van hun wijnen. Maar ook voor de amateurwijnmaker biedt het gebruik van amforen interessante mogelijkheden. Een herontdekking van een oude traditie.

FEATURE

Door Paul Spierings

Foto's: Sergio Bettini (Artenova) en Paul Spierings

Het gebruik van terracotta vaten en kruiken bij het maken en de opslag van wijn kent een eeuwenoude traditie. De eerste molecuulair/chemische archeologische bewijzen gaan tot wel 8000 jaar terug. Het gebied ten zuiden van de Kaukasus en ten noorden van de Perzische golf wordt hierbij als een van de oudste gebieden gezien waar al heel lang geleden op deze manier wijn werd gemaakt. Uit Hajji Firuz Tepe in Iran komt een van de oudste bewijzen voor het maken van op druiven gebaseerde wijn in terracotta potten. De wijn werd hierbij geconserveerd met ingedroogde vruchten van de terpentijnboom. Een van de oudste (industriële) wijnmakerijen, meer dan 6100 jaar oud, is te vinden in de grotten van Areni in Armenië. Niet alleen werden hier terracotta potten, druivenpitten en geperste druiven gevonden, maar ook een van de oudste wijnpersen ter wereld. Zo'n 5000 jaar geleden deed het wijn maken zijn intrede in Egypte. Natuurlijk kent iedereen de klassieke Griekse wijnamforen; deze werden ongeveer 3500 jaar geleden voor het eerst gebruikt. Uiteindelijk brachten



Nederlandse wijnamforen



Leonardo Parisi: zo groot – en groter – kunnen amforen zijn

de Romeinen, die hun kennis van het wijnmaken van de Etrusken hadden overgenomen en doorontwikkeld, de wijnamfoor naar de rest van Europa.

Tradities leven voort!

Ondanks dat de terracotta vaten en kruiken door de eeuwen heen meer en meer werden vervangen door houten vaten en meer recentelijk door beton en RVS, werd en wordt bij het maken van wijn nog steeds gebruik gemaakt van verschillende typen aardewerk vaten en kruiken. Zo zien we nog steeds tinajas in Spanje, de talhas in Portugal, de qvevris in Georgië en de giara in Italië. Over ieder type vat is wel een artikel of boekwerk te schrijven. Voor nu ligt de focus op Italië waar men in het pittoreske dorpje Impruneta het aloude ambacht van het maken van aardewerk vaten en kruiken combineert met het gebruik van zowel traditionele als zeer innovatieve materialen en middelen.

De Italiaanse productie in Impruneta

De omgeving van Impruneta staat bekend om zijn kwalitatief zeer goede klei met een hoog ijzer- en laag aluminiumgehalte. Zoals in Nederland rivierklei wordt gewonnen voor de baksteenindustrie, wordt in Impruneta de klei verzameld voor de terracotta industrie. Nadat de klei gedroogd, verpulverd en gezeefd is, is deze klaar voor verdere verwerking. Het familiebedrijfje Artenova is in Italië een van de weinige en tegelijkertijd de grootste producent die deze klei op een ambachtelijke manier omvormt tot schitterende wijnamforen in allerlei vormen en maten. Van heel klein tot heel groot, van 7 tot wel meer dan 1000 liter. Maar hoe doen ze dat? Het kleipoeder dat na het zeven overblijft wordt onder het toevoegen van water gekneet in een grote kneedmachine. Als het eenmaal de goede substantie heeft wordt de basis van

een amfoor gevormd. Met slaande vuist wordt uit een grote homp klei de bodem gevormd. Door dikke slangen klei te rollen en die vervolgens rondom vast te zetten op de basis wordt de wand van de amfoor langzaam opgebouwd, vlak gestreken en gestempeld zodat een mooi gladde en symmetrische wand van 2 á 3 cm dik ontstaat. Stukken van zo'n 40 cm hoogte kunnen in een keer worden opgebouwd, daarna moet er gewacht worden totdat de klei wat is gedroogd om vervolgens, stap voor stap, verder omhoog te gaan tot de bovenrand is bereikt. Een vak apart en schitterend om te zien dat de maker niet zozeer kijkt of de vorm in orde is, maar met zijn vingers de vorm aftast om na te gaan of deze in orde is, om vervolgens met een piepklein mesje een millimeter weg te schrapen. Eventuele versierselen worden tijdens het opbouwen van een amfoor op de buitenkant aangebracht en een gat wordt gemaakt voor een aftapkraan. In de bovenrand kan een bajonet-sluiting in de klei worden voorbereid zodat een luchtdichte RVS-afsluiting geplaatst kan worden. Na een week in een speciale droogkamer en maximaal 3 maanden nadrogen is het dan zover: in een keramiekoven zo groot als een container worden de amforen op bijna 1000 graden gebakken. De RVS-afdichting en kraan worden geplaatst en, afhankelijk van wat de wijnmaker wil, wordt de binnenkant onbehandeld gelaten of afgewerkt met bijenwas, een epoxy liner of glazuur.

Het wijnproces

Om het maar meteen te zeggen: er is geen standaard manier van wijn maken met wijnamforen. Zoveel wijnlanden, zoveel gebruiken, zoveel wijnmakers, zoveel methoden. Een van de meest traditionele manieren van wijnmaken die heden ten dage nog steeds wordt uitgeoefend is terug te vinden in een land als Georgië. Hier worden de amforen (qvevris) ingegraven en vindt bij de meest traditionele manier van wijnmaken, de Kakhetische methode, zowel de fermentatie,

de maceratie van de trossen (inclusief steeltjes) én de rijping van de wijn plaats in deze terracotta vaten die van binnen bekleed zijn met een dunne bijenwaslaag. Deze wijnen zijn vaak na 1 jaar al op dronk, maar er zijn ook wijnen die tot wel 20 jaar in een qvevri blijven om na te rijpen voordat ze gebotteld worden.

De variaties bij het hedendaagse amfoorwijn maken zijn enorm: het gebruik van amforen onder- of bovengronds, alleen voor één van de fasen van het wijnmaken (fermentatie, maceratie of rijping) of juist voor meerdere fasen, het gebruik van hele trossen met steeltjes of alleen de ontsaalde druiven, wel of geen afwerking toepassen aan de binnen- en/of buitenkant van de amfoor, schoonmaken met kalk en/of as-mengsels, kruiden en borstels gemaakt van de schors van de kersenboom of bijvoorbeeld met het onder hoge druk en warm water schoonmaken en naspoelen met een oplossing van citroenzuur. Keuzes te over, die net als bij het "regulier" (amateur)wijnmaken afhankelijk zijn van je eigen persoonlijke voorkeuren en afwegingen. Dit gezegd hebbende zou het proces van wijn maken in een amfoor er globaal als volgt uit kunnen zien:



Een wijnamfoor in de maak in de studio van Artenova

1. Handmatig oogsten druiven
2. Ontstelen en licht kneuzen
3. Most overbrengen in half ingegraven amfoor
4. Spontane fermentatie (circa 15 dagen) bij 28-30 graden Celsius
5. Persen
6. Overbrengen in met luchtslot afgesloten amfoor
7. 6 maanden maceratie incl. malolactische gisting
8. Overhevelen en rijping
9. Bottelen (in glas of in terracotta kruiken)

Amfooreigenschappen

De vorm en de kwaliteit van het aardewerk bepalen in belangrijke mate de toepasbaarheid van een amfoor bij het wijnmaken. De beste amforen laten, zelfs wanneer de binnen- en buitenkant onbehandeld zijn, weinig vocht door. Maar dit gaat wel eens mis. De wijnmaker van Castello dei Rampolla vertelde me dat hij ettelijke liters wijn was kwijtgeraakt vanwege een inferieure en dus te poreuze amfoor van een andere leverancier buiten Impruneta. Om dit te voorkomen kreeg ik



Amforen in gebruik in de wijnkelder

de tip de amforen een aantal maanden met (regen)water buiten weg te zetten. Door het neerslaan van zouten in de wand zal deze langzaam minder poreus worden. Helpt dit onvoldoende dan is wellicht een binnenbekleding van biologische bijenwas of een epoxyliner een oplossing. Doordat er een beetje vocht verdampt aan de buitenkant van de amfoor ontstaat er in de amfoor een klein temperatuurverschil in de wijn tussen het centrum van de amfoor en de wijn aan de buitenkant. Dit veroorzaakt een continue lichte verplaatsing van wijn. Een dergelijke vortex-beweging is bij een ei-vormige amfoor, die met de punt naar beneden staat, optimaal.

Amfoor of barrique?

De aanschafkosten van een amfoor zijn bij een overeenkomstige inhoudsmaat vergelijkbaar met die van een kwalitatief goede barrique. Beide zijn zuurstof doorlatend, alleen een amfoor gaat veel en veel langer mee. Hier staat tegenover dat de zuurstofdoorlaatbaarheid van een amfoor door het neerslaan van wijnsteenzuur en zouten in de loop der jaren langzaam maar zeker zal afnemen. Ten opzichte van een barrique lijkt bij een gelijke hoeveelheid vrij sulfiet, in de tijd het totaal sulfietgehalte minder snel af te nemen. Het zuurgehalte daarentegen daalt vaak sterker in een amfoor. Daarnaast blijkt de hoeveelheid tannines, (stabiele) anthocyanen en de kleurintensiteit vaak hoger. Dit laatste hangt direct samen met de gemiddeld langere maceratie tijden. Een belangrijk verschil met een barrique is de afgifte van ijzer en aluminium vanuit de wand van de amfoor. Behalve dat dit, net als het gebruik van bijenwas als binnenbekleding, van invloed kan zijn op het smaakprofiel van de wijn, is het aluminiumgehalte, vanuit gezondheidsperspectief, een aandachtspunt. Uiteraard ontbreken ten opzichte van een barrique de zo kenmerkende invloeden van houtbestanddelen als hemicellulose en lignine, een groot pre voor menig natuurlijke wijn aanhang(st)er.



Het drogen van de klei

Amforen, zeker de kleinere, kennen een meer oxidatief karakter, iets waar duidelijk rekening mee gehouden moet worden bij het wijn maken. Uiteraard speelt hierbij de kwaliteit en daarmee de poreusheid van de amfoorwand, het al dan niet ingegraven zijn van de amfoor, en de leeftijd van de amfoor een belangrijke rol.

Nederlandse wijnamforen!

In tegenstelling tot bijvoorbeeld beton, plastic en RVS is terracotta een natuurlijk materiaal. En een materiaal waar we, ook in Nederland, volop over kunnen beschikken. Zeeklei, rivierklei, löss, het ligt in Nederland soms letterlijk voor het opscheppen. Tal van (amateur)wijngaarden staan bovenop een kleilaag, wat is dan mooier om een natuur(lijke) wijn te maken in een wijnamfoor van de grond waar de druiven zelf ook op groeien? Dat wilde ik wel proberen. In samenwerking met Petra Beltman van Sallands Aardewerk uit Heino is afgelopen winter geëxperimenteerd met het maken van kleinere wijnamforen (tot 10 liter) op basis van Waalklei uit onze eigen grond. Net als in Impruneta gebeurt, moet deze zelf gewonnen klei gezuiverd worden. Dit kan door het drogen, verpulveren en zeven van de klei, maar ook de natte methode is een mogelijkheid. Bij deze laatste methode wordt de klei in een vat

onder veel water weggezet (1/3 klei op 2/3 water). De kleigrond valt uit elkaar en kan al roerend op een eenvoudige manier worden opgelost. De zwaardere steentjes en zand zakken als eerste naar de bodem, organisch materiaal komt boven drijven. Volgens moet een paar keer worden overgeheveld, iets dat een wijnmaker bepaald niet vreemd is. Uiteindelijk levert dit een oplossing op van fijne rondzwevende kleideeltjes. Door deze oplossing, als een soort hangop, te laten uitlekken en in te laten drogen ontstaat uiteindelijk een kneedbare kleimassa waarvan de wijnamforen gedraaid konden worden. Om de rivierklei wat steviger te maken werd chamotte toegevoegd. De vorm van onze amforen werd ontleend aan het Nijmeegs-Holdeurns-aardewerk, zoals dit in het verleden door de Romeinse soldaten van het 10de legioen op De Holdeurn bij Berg en Dal werd geproduceerd. Een mooie hommage aan de regionale geschiedenis dus. Na een maand drogen werden de amforen gebakken op een temperatuur van circa 1050 graden. Een werd aan de binnenkant afgewerkt met een glazuurlaag, de ander voorzien van een dunne laag biologische was afkomstig van eigen bijen. Vorig seizoen maakten we in onze amforen uit Impruneta een Cabernet Noir wijn en het resultaat van dit



Maceratie in een amfoor

eerste experiment viel bijzonder in de smaak. In het komende wijnmakers seizoen zullen onze Waalse amforen worden ingewijd. Dan zal blijken hoe wijn van eigen druiven, gemaakt in amforen van eigen bodem, gaat smaken!

Bronnen en verwijzingen

Enkele van de geraadpleegde bronnen en de belangrijkste verwijzingen zijn:

- Aantekeningen 1st International Convention "Terracotta and Wine" 22-23 Nov.2014, Fornace Agresti, Impruneta, Italië.
- <http://jars.terracotta-artenova.com/terracotta-wine/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=iur3aVD-0VY>
- <https://www.facebook.com/SallandsAardewerk> of <http://www.sallandsaardewerk.nl/>
- <http://www.domainegeorgia.com/technology.html>
- "Kunst van het vuur, productie van keramiek in Romeins Nijmegen", Gelders Archeologisch Centrum Museum G.M. Kam, Nijmegen.

**DE GROOTSTE OMMUURDE
WIJNGAARD VAN NEDERLAND**

Grote sortering druivenplanten, zowel tafeldruiven als wijndruiven. Rondleidingen met wijnproeverij op het historisch landgoed Hof te Dieren.

DOMEIN HOF TE DIEREN, WIJNGAARD
 Arnhemsestraatweg 16, 6953 AX DIEREN
 Tel: 06 22 39 96 42 • E-mail: wijngaard@cretier.nl
www.domeinhofstedieren.nl

Refractometer PAL-1

75 jaar ervaring, veelzijdig, innovatief.

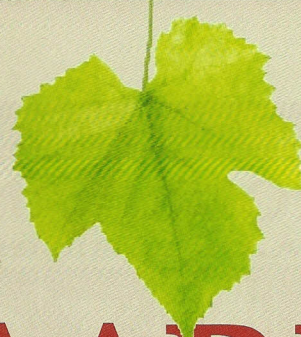
Geen afleesfouten ✓

Groot meetbereik van 0...53% Brix ✓

Compact instrument voor in het veld en in het lab ✓

12 maanden garantie ✓

gullimex.com



DE WIJNGAARD

▶ VAKBLAD VOOR DE NEDERLANDSE WIJNBOUW



- De Amsteltuin combineert wijngaard met dagbesteding
- Enzymen: wat zijn het en wat doen ze?

Wijn maken in terracotta amforen van eigen bodem